

Vega Sicilia

España

Eloy Lecanda fundó, en 1864, la bodega que simboliza la leyenda dorada del vino tinto español. En toda su larga historia ha pertenecido a diversos propietarios, aunque ha mantenido siempre una personalidad indiscutible, elaborando vinos concentrados, maduros, generosos y extremadamente elegantes.

La etapa actual se inicia en 1982, cuando David Álvarez adquiere la bodega y los viñedos y los viñedos al empresario venezolano Miguel Neumann. Desde ese año la familia Álvarez Mezquíriz ha desarrollado una política de armonización de las corrientes innovadoras que exige el sector vinícola con el modo de hacer tradicional. Se ha ampliado la superficie de viñedos y se ha producido un proceso de modernización tanto del interior como del exterior de la bodega.

Las bodegas Vega Sicilia están situadas en la localidad vallisoletana de Valbuena de Duero. La finca cuenta con 1000 hectáreas de terreno, de las cuales 250 hectáreas de viñedo que están formadas por un 80% de la variedad autóctona, tinto fino o tempranillo de la Ribera y, el resto, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.



Valbuena 5º

D.O.: Ribera del Duero

Variedades: Tinto fino 85%, Merlot y Malbec 12%

Crianza: 5 meses en depósitos de madera de 20.000 litros de media, 15 meses en barricas nuevas (60% roble americano, 40% roble francés), 4 meses en barrica envinada y 3 meses en gran tino de madera.

Formato: 75 cl



Único

D.O. Ribera del Duero

Varietades: Tinto fino 93%
y Cabernet Sauvignon 7%

Crianza: 15 meses en tino de madera,
23 meses en barrica nueva, 15 meses
en barrica envinada y 24 meses en
tino de madera de gran capacidad.
Resto de crianza en botella hasta su
comercialización.

Formato: 75 cl



Reserva Especial

Es el tinto que no lleva añada,
mezcla de las mejores cosechas,
y que muestra el concepto
vegasiciliano más estable.

Es el vino dónde se concentra
lo mejor de cada año para hacer
un tinto verdaderamente de
diseño. Una eterna sorpresa.
Un valor siempre seguro.

Formato: 75 cl



Pintia

D.O. Toro

Varietades: 100% tinta de toro
(40-60 años de edad media)

Crianza: 100% maloláctica en
barrica. Crianza en barrica nueva
70% Nevers y 30% Americano du-
rante 12 meses. Resto crianza en
botella hasta su comercialización.

Formato: 75 cl



Alion

D.O. Ribera del Duero

Varietades: 100% tinto fino
(25-30 años de edad media)

Crianza: Crianza en barrica
nueva virgen Nevers durante
14 meses. Resto de crianza
en botella hasta su comercia-
lización.

Formato: 75 cl

